ES 999-2 (2005) (Arabic): PROCESSED CHEESE AND SPREADABLE PROCESSED CHEESE PART: 2 SPREADABLE PROCESSED CHEESE

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٩٩٩-٢/ ٢٠٠٥

الجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ

الجزء الثانى :

معجون الجبن المطبوخ

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ٩٩٩ ٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" الجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ جـــ٢ معجون الجبن المطبوخ " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٢ ، متماثلة فنيا مع تعديل مـــــع المواصفة الدولية كــودكـــــس (A- 8(b) /1978) طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الجبن المطبوخ و معجون الجبن المطبوخ
الجزء الثانى : معجون الجبن المطبوخ

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ الجزء الثانى : معجون الجبن المطبوخ وطرق الفحص والاختبار .

٢- التعريف

معجون الجبن المطبوخ :

هو الناتج من فرم وخلط وطبخ واستحلاب صنف أو أكثر من الجبن باستخدام المعاملات الحرارية وأملاح الاستحلاب والمثبتات مع/ أو بدون إضافة مكونات لبنية أخرى و/ أو مواد غذائية أخرى.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون جميع المواد الداخلة فى التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٣/ ٢ يكون المنتج خاليا من عيوب التصنيع التى تؤثر فى القوام واللون والطعم والرائحة .

٣/ ٣ يكون المنتج خالياً من الشوائب .

٣/ ٤ يكون المنتج خالياً من التزنخ .

٣/ ٥ يكون المنتج خاليا من الثقوب الغازية .

٣/ ٦ يكون المنتج متجانسا على نحو لاتنفصل معه أى من مكوناته.

٣/ ٧ يجب أن يعطى المنتج النهائى نتيجة سالبة لاختبار الفوسفاتيز (لا تزيد قيمة الفينول المكافئ لكل ٠,٢٥ جرام جبن مطبوخ على ٣ ميكروجرام) .

٣/ ٨ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنه دستور الاغذية الدولية .

٣/ ٩ يبين الجدول رقم (١) نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية وكذلك نسبة الرطوبة، فى أنواع معجون الجبن المطبوخ عالى الدسم، وكامل الدسم، وثلاث أرباع الدسم، ونصف الدسم ومنخفض الدسم ومنزوع الدسم.

الجدول رقم (١)

نوع الجبن	نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية	نسبة الرطوبة لا تزيد على
عالى الدسم	لاتقل عن ٦٥٪	٥٥٪
كامل الدسم	أقل من ٦٥٪ - ٥٥٪	٥٦٪
	٥٠٪	٥٧٪
	٤٥٪	٥٩٪
ثلاث ارباع الدسم	أقل من ٤٥ – ٤٠٪	٦١٪
	٣٥٪	٦٤٪
نصف دسم	أقل من ٣٥٪ - ٣٠٪	٦٧٪
	٢٥٪	٦٩٪
منخفض الدسم	أقل من ٢٥ – ١٠٪	٧١٪
منزوع الدسم	أقل من ١٠٪	٧١٪

٣/ ١٠ لا تزيد نسبة أملاح الاستحلاب على ٤٪ منفردة أو مجتمعة، محسوبة كأملاح لامائية ، فيماعدا أملاح الفوسفات التى ينبغى الاتزيد على ٠,٩٪ محسوبة كفوسفور فى المنتج النهائى.

٣/ ١١ لا تزيد نسبة اللاكتوز فى المنتج على ٥ ٪.

٣/ ١٢ لا يزيد رقم البيروكسيد فى دهن المنتج على مثيله فى دهن اللبن الطبيعى.

٣/ ١٣ لا يزيد رقم الحموضة (الأحماض الدهنية المنفردة)، محسوبة كحمض أولييك فى دهن المنتج على مثيلة فى دهن اللبن الطبيعى.

٣/ ١٤ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذه الشأن وفى حاله عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافه تكون طبقا لما تصدرة لجنة دستور الاغذية.

٣/ ١٥ يكون المنتج خالياً من جميع الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٦ لايزيد عدد المجموعة القولونية على ١٠ خليه/ جرام.

٣/ ١٧ يكون المنتج خالياً من بكتريا الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٨ تكون المنتج خاليا من السالمونيلا فى ٢٥جرام.

٣/ ١٩ يكون المنتج خالياً من بكتريا الايشريشياكولاى.

٣/ ٢٠ يكون المنتج خالياً من بكتريا الكلوستريديم برفرنجس.

٣/ ٢١ يكون المنتج خالياً من العفن الظاهرى والنموات الفطرية.

٣/ ٢٢ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ٢٣ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ "الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية ".

٣/ ٢٤ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ عليه .

٣/ ٢٥ تكون بقايا المبيدات طبقا للمواصفات القياسية الصادرة فى هذا الشان ومواصفات اللجنة لدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢٦ يكون المنتج ذو مظهر لامع خالياً من عيوب اللون.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظا بخواصه الطبيعيه المميزه للصنف من حيث الطعم والرائحة.

٤/ ٢ تكون المعامله الحراريه (درجة الحرارة/ زمن) طبقا لاحدى الطرق المناسبه.

٤/ ٣ قد يكون المنتج ذو اشكال مختلفة ،ولكن لكل منها احجام منتظمة.

٤/ ٤ يجوز إضافة المواد الغذائية المطعمة والتوابل.

٤/ ٥ يضاف ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٤/ ٦ نسبة الرماد فى المنتج فى حدود ٨٪.

٤/ ٧ يكون المنتج ذو قوام ومقطع متماسك املس ناعم قابل للفرد.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الآدمى على الا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات المصرية والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ما جاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة "، على ان يدون على العبوات أو البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابة البيانات بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية بشرط تطابق البيانات باللغتين.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٣ اسم الصنف ونوعه مع ذكر المواد المطعمة فى حالة اضافتها (على سبيل المثال معجون الجبن المطبوخ أو جبن مطبوخ للسندوتش أو جبن مطبوخ قابل للفرد بالتوابل أو بالخضر أو ما اشبه).

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية، ويجوز كتابة عالى الدسم، أو كامل الدسم، أو ما اشبه.

٥/ ٢/ ٥ الوزن الصافى.

٥/ ٣ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية

٥/ ٣/ ١ اشتراطات الحفظ والتداول مع ذكر درجة الحرارة.

٥/ ٣/ ٢ بيان بالمكونات والمواد المضافة واسم ونسبه المادة الحافظة فى حالة إضافتها.

٥/ ٣/ ٣ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٣/ ٤ رقم التشغيلة.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها ".

٦/ ٢ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقا للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشان.

٧- المصطلحات الفنية

اختبار الفوسفاتيز .... Phosphatase Test

المواد الغذائية المطعمة .... Flavouring Foodstuff

املاح الاستحلاب .... Emulsifying Salt

بكتيريا الكلوستريديم برفرنجس .... Clostridium Prefringes

بكتيريا الايشريشياكولاى .... *E. Coil*

بكتيريا الليستريا مونوسيتوجينس .... *Listeria Monocytogenes*

رقم البيروكسيد .... Peroxide Value

معادن ثقيلة .... Heavy Metals

نموات فطرية .... Mould Growth

رقم الحموضة .... Acid Value

ممارسات التصنيع الجيد .... Good Manufacturing Practic (GMP)

٨- المراجع

1- Codex Stan A – 8 (b) 1978
Codex general standard for process (ed) cheese and
spreadable Process (ed) cheese.
Codex Alimentarius commission.

2- Robinson R.K and first MA. Dphil (1990)
Dairy Microbiology vol 1 and 2.
Ed. Elsevier Applied science, London and New York.

3- Fox P.E (1993)
Cheese: Chemistry Physics and Microbiology 2^{nd} ed,
vol 2: Major cheese group, Chapman, Hall, London.

4- Mayer A. 1973
Processed cheese manufacture
Food Trade press LTD, London.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

المعامل المركزية - وزارة الصحة.

مصلحة الكيمياء.

كلية الزراعة – جامعة القاهرة.

المركز القومى للبحوث.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

مصلحة الرقابة الصناعية.

شركة النيل للصناعات الغذائية (انجوى).

د.عبد العزيز الريان مستشار الألبان.

غرفة الصناعات الغذائية.

وزارة التموين.

وزارة الزراعة.

شركة مصر للألبان.

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.

شركة جهينة للألبان .

شركه نستله.

هيئة الخدمات البيطرية.

ملحق (أ)

الجبن المطبوخ و معجون الجبن المطبوخ

جـ-٢: معجون الجبن المطبوخ

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البنود المعدلة والمضافة فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
		٣ / ٨	يجب أن يعطى المنتج النهائى نتيجة سالبة الاختبار الفوسفاتيز (لاتزيد قيمة الفينول المكافئ لكل ٠ر٢٥ جرام جبن مطبوخ على ٣ ميكروجرام	للتأكد من أن المعاملة الحرارية مستوفاة
		٣/١٢	لايزيد رقم البيروكسيد فى دهن المنتج على مثيله فى دهن اللبن الطبيعى	هذين البندين طبقا لمواصفة الكودكس الخاصة بالمنتجات الدهنية
		٣ / ١٣	لايزيد رقم الحموضة (الاحماض الدهنية المنفردة محسوبة كحمض أوليبك فى دهن المنتج على مثيله فى دهن اللبن الطبيعى	
		٤ / ٦	نسبة الرماد فى المنتج فى حدود ٨ ٪	للتفريق بين الجبن الجافة والنصف جافة والجبن المطبوخة حيث أن الجبن المطبوخة عالية فى نسب الرماد

«الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة»

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 999-2/ 2005

PROCESSED CHEESE AND SPREADABLE PROCESSED CHEESE

PART: 2

SPREADABLE PROCESSED CHEESE

ICS : 67.100.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality